Hay
llaves
que abren
puertas



otras
despiertan
historias

2026

Menús Nochevieja

MENÚ ESPECIAL

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Crema de bogavante

Ensalada de langosta con vinagreta de cítricos de temporada

Lomo bajo con salsa tonnato y encurtidos sicilianos

Raviolone de colmenillas en crema de foie gras

Lubina al perfume del Champagne y Caviar Baerii

O

Solomillo en salsa de pimienta verde y
cremoso de patata trufado

POSTRE

Pavlova de amarena, crema de almendras
y gel de bergamota

BODEGA

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg

Blanco: Attis Nana Old Vines 2024, D.O. Rías Baixas

Tinto: Tenuta San Guido Guidalberto 2023,
Toscana, Italia

Agua mineral, refrescos

SPECIAL MENU

WELCOME COCKTAIL

Lobster cream

Lobster salad with seasonal citrus vinaigrette

Striploin with tonnato sauce and Sicilian pickles

Morel Mushroom ravioli

Seabass with champagne & Baerii Caviar sauce

OR

Tenderloin with green pepper sauce
and truffled creamy potato

DESSERT

Amarena pavlova, almond cream
and bergamot gel

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg

White: Attis Nana Old Vines 2024, D.O. Rías Baixas

Red: Tenuta San Guido Guidalberto 2023,
Tuscany, Italy

Mineral water, soft drinks

395€

MENÚ PREMIUM

CÓCTEL DE BIENVENIDA + OSTRA ESPECIAL Nº2

Crema de bogavante

Ensalada de langosta con vinagreta de cítricos de temporada

Lomo bajo con salsa tonnato y encurtidos sicilianos

Angulas al estilo tradicional

Raviolone de colmenillas en crema de foie gras

Lubina al perfume del champagne y Caviar Baerii

O

Solomillo en salsa de pimienta verde y cremoso de patata trufado

POSTRE

Pavlova de amarena, crema de almendras y gel de bergamota

BODEGA

Espumoso: Champagne Dom Pérignon 2017

Blanco: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022, Stellenbosch, Sudáfrica

Tinto: Termanthia 2018, D.O. Toro

Agua mineral, refrescos

PREMIUM MENU

WELCOME COCKTAIL + SPECIAL OYSTER NO. 2

Lobster cream

Lobster salad with seasonal citrus vinaigrette

Striploin with tonnato sauce and Sicilian pickles

Traditional-style baby eels

Morel mushroom ravioli in foie gras cream

Sea bass with champagne & baerii caviar sauce

OR

Tenderloin with green pepper sauce and truffled creamy potato

DESSERT

Amarena pavlova, almond cream and bergamot gel

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne Dom Pérignon 2017

White: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022, Stellenbosch, South Africa

Red: Termanthia 2018, D.O. Toro

Mineral water, soft drinks

890€

MENÚ VEGETARIANO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Crema de calabaza

Carpaccio de alcachofas
con rúcula y parmesano

Parmigiana de berenjenas

Guiso de setas
con huevo de corral

Risotto de azafrán con oro

POSTRE

Pavlova de amarena, crema de almendras
y gel de bergamota

BODEGA

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg

Blanco: Attis Nana Old Vines 2024,
D.O. Rías Baixas

Tinto: Tenuta San Guido Guidalberto 2023,
Toscana, Italia

Agua mineral, refrescos

VEGETARIAN MENU

WELCOME COCKTAIL

Pumpkin cream

Artichoke carpaccio
with rocket and Parmesan

Aubergine parmigiana

Mushroom stew
with free-range egg

Saffron risotto with gold

DESSERT

Amarena pavlova, almond cream
and bergamot gel

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg

White: Attis Nana Old Vines 2024,
D.O. Rías Baixas

Red: Tenuta San Guido Guidalberto 2023,
Tuscany, Italy

Mineral water, soft drinks

395€

MENÚ INFANTIL

Crema de bogavante

Raviolis de rabo de toro

Solomillo de ternera
con patatas fritas

POSTRE

Lingote de chocolate
con helado de vainilla

CHILDREN'S MENU

Lobster cream soup

Oxtail ravioli

Beef tenderloin
with French fries

DESSERT

Chocolate bar
with vanilla ice cream

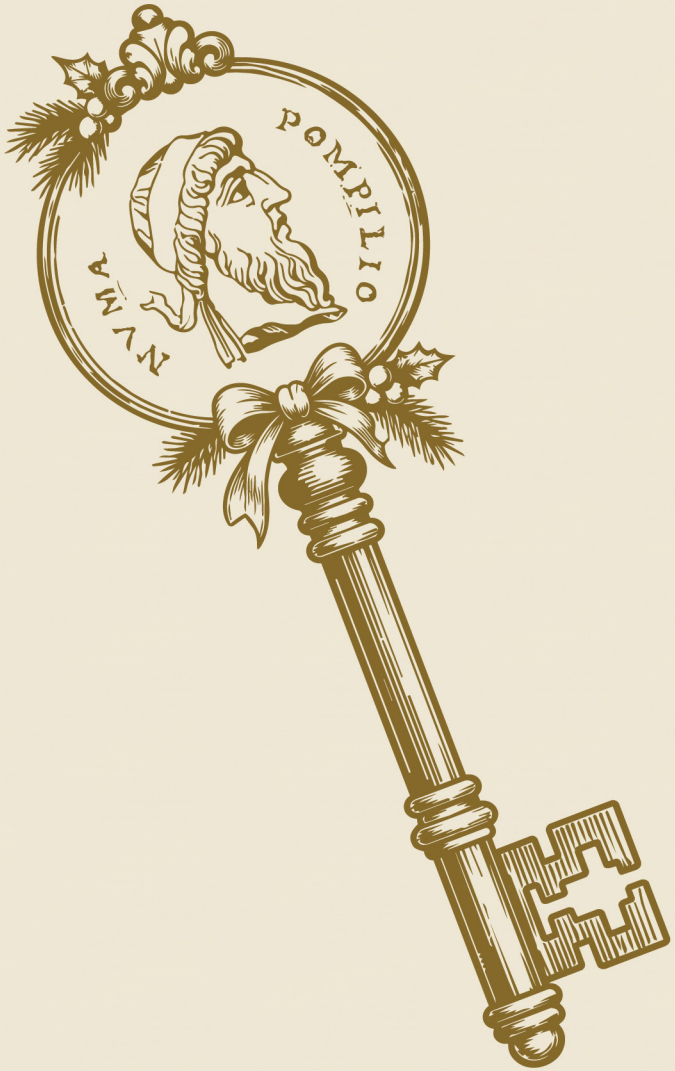
150€

Condiciones de reserva

La reserva se hará efectiva a recepción del pago completo de la misma.
Todos los menús incluyen cotillón. Otras bebidas disponibles a la carta con coste adicional.
Rogamos no llegar después de las 21.00h.

Política de cancelación

Hasta el 15 de diciembre de 2026: se devolverá el 100% del importe de la reserva.
Desde el 16 de diciembre hasta el 26 de diciembre: se devolverá el 50% del importe de la reserva.
A partir del 27 de diciembre de 2026, no se aceptarán devoluciones.



Reservas:

670 712 656 | restaurantenuma.com

